

Zuckerschoten mit Oliven-Paste

Für 4 Personen:

Tapenade:

200 g schwarze Oliven	50 g Kapern	3 Anchovis
2 Knoblauchzehen	1–2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Zuckerschoten:

400 g Zuckerschoten	1/2 kl. rote Chili	1 EL halbtrocknete Tomaten
1 EL gehackte Petersilie	1 EL Basilikum	200 g Schafskäse
2–3 EL Olivenöl		

Die Zuckerschoten in 200 ml kochendem Salzwasser für zwei Minuten blanchieren. Danach unter fließendem Wasser abschrecken.

Die Chilischote entkernen und in feine Ringe schneiden, die getrockneten Tomaten kleinhacken. Aus Chili, Tomaten, gehackten Kräutern und etwas Olivenöl eine Soße für den Schafskäse rühren. Jetzt die Tapenade zubereiten. Dazu Oliven, Kapern, Anchovis, Knoblauch und Olivenöl in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zuckerschoten auf einen großen Teller geben. Mit einem kleinen Löffel die Olivenpaste in kleinen Häufchen auf den Zuckerschoten verteilen.

Den Schafskäse dazulegen. Alles mit dem Kräuter-Chili-Tomaten-Öl beträufeln. Dazu passt frisches Brot.

Tipps:

Wer dieses Rezept gleich als Hauptgang servieren möchte, hat viele Möglichkeiten: Es passen dazu kleine Pellkartoffeln, kurzgebratenes Fleisch wie Kalbskotelett oder auch Fisch wie Kabeljau.

Zuckerschoten sind eine Erbsensorte, die sehr früh geerntet wird und einen hohen Zuckergehalt hat. Die Schoten schmecken knackig und können roh mitsamt Schale gegessen werden. In Europa haben sie nur kurz im Frühjahr Saison, sonst werden sie von weiter her importiert. Für das Rezept können die Schoten durch junge Bohnen oder Zucchini ersetzt werden.

Tapenade ist nicht gleich Pesto: Für Tapenade werden Oliven, Anchovis und Kapern püriert, für Pesto Kräuter, Parmesan und Öl im Mörser zerstampft. Beide halten sich einige Wochen im Kühlschrank – im Glas mit Öl bedeckt.

test März 2012